

R) VINI E MOSTI

324. Conclusione del contratto.

I vini sulla piazza si contrattano normalmente nella zona di produzione, in seguito ad assaggio che avviene nei magazzini del venditore.

325. Oggetto del contratto.

I vini sulla piazza si contrattano sani e senza difetti, in base alla gradazione alcolica percentuale o complessiva e alla provenienza, al peso o alla capacità e alle caratteristiche organolettiche.

I mosti filtrati dolci, bianchi e rossi, si trattano fissando il prezzo in base al peso e con riferimento alla percentuale zuccherina (densità) da stabilire, a priori, sui prodotti dell'annata stessa.

I vini destinati alla distillazione sono trattati a un prezzo per grado-quintale.

Per i vini destinati alla acetificazione si tiene conto della gradazione alcolica svolta, della qualità e del colore, ma non dell'acidità volatile.

I vini I.G.T. e i vini D.O.C. devono possedere le caratteristiche indicate dai relativi disciplinari.

326. Unità di base di contrattazione.

Per i vini sfusi i contratti sono stabiliti a quintale, a ettolitro o a ettogrado.

Per quelli confezionati a bottiglia, il prezzo è a bottiglia.

327. Modo di misurazione.

Per i mosti e i vini venduti franco partenza si riconoscerà il peso accertato dalle ferrovie in partenza per merce caricata su carri-serbatoio, ovvero dalla pesa pubblica qualora il trasporto avvenga con autocarri; per i vini venduti a grado, la misura relativa si effettua per distillazione.

Farà prova il certificato di analisi di un laboratorio ufficialmente riconosciuto della provincia donde proviene il vino.

Per i mosti, i mosti concentrati, filtrati dolci, bianchi e rossi, la percentuale zuccherina viene determinata con il refrattometro.

328. Campioni.

Dopo definito il contratto, generalmente, viene dal commissionario prelevato un campione del vino acquistato a tre altezze di livello

dalla bocca del recipiente, formandosi una massa unica, che dovrà essere suggellata con un timbro del venditore, per servire di controllo di eventuali contestazioni: del campione si fanno tre esemplari, di cui uno resta al venditore, uno al compratore e il terzo all'intermediario o a persona scelta dalle parti contraenti.

329. Bollatura.

Il compratore, normalmente, segna con un marchio speciale i recipienti contenenti il vino che intende acquistare e ne suggella le aperture.

330. Consegna della merce.

Di norma la consegna in provincia deve avvenire al più presto e comunque entro 10 giorni.

La stessa è fatta, per i vini contrattati alla produzione in provincia, salvo diverse convenzioni, a cura del venditore nei fusti del compratore sulla carreggiata più vicina alla cantina; mentre per i vini trattati fra commercianti e sempre che il compratore risieda nel territorio dello stesso Comune, si effettua al magazzino del compratore a cura e spese del venditore.

331. Consegna ripartita.

Nelle consegne ripartite di vini trattati alla produzione in provincia, il compratore dovrà regolarsi in modo da non lasciare le botti dimezzate.

332. Verifica della merce.

La merce di norma viene verificata allo scarico, per quanto riguarda la qualità, il peso e la gradazione, in presenza del venditore o di persona da questo delegata.

333. Tolleranza.

Per i vini contrattati da commercianti su piazza, con prezzo a ettolitro o a quintale, è ammessa la tolleranza di 1/10 di grado in più o in meno senza modifica del prezzo pattuito: se la differenza supera tale valore, senza però oltrepassare il mezzo grado, il compratore ha il dovere di ricevere la merce deducendo però il valore relativo all'intera differenza riscontrata e senza tener conto della tolleranza.

I vini o i mosti venduti con la garanzia di una determinata gradazione minima, non sottostanno a tolleranza alcuna, per cui si intende che il compratore ha diritto di ricevere merce di gradazione non inferiore a quella pattuita o, altrimenti, di pretendere che sia stabilito l'equo prezzo o di chiederne la sostituzione.

Qualora tra le parti vi sia disaccordo nella determinazione del grado, questo viene verificato da due Laboratori autorizzati.

Se le risultanze fornite dai due Laboratori apparissero diverse, forma base inappellabile la media risultante.

Per la vendita dei mosti filtrati dolci, rossi e bianchi, è tollerata la differenza in meno di tre gradi di zucchero, quale conversione naturale in parte alcolica avvenuta durante il viaggio e, conseguentemente, un'adeguata diminuzione del peso.

Per i mosti e vini contrattati alla produzione in provincia e ritirati entro l'11 novembre, il compratore ha diritto a un abbuono in natura del 2%.

334. Ricevimento.

Per le contrattazioni alla produzione in provincia, se non è stabilito un termine entro il quale il compratore debba asportare il vino, si intende che gli è concesso, per detta operazione, un periodo di tempo di otto giorni da quello del contratto.

Per la merce venduta a carro o automezzo completo, lo scarico spetta al compratore.

335. Ritardo della consegna.

Nelle contrattazioni tra commercianti su piazza, il venditore, in caso di ritardata consegna del vino oltre di 10 giorni, dovrà dimostrare i reali motivi che hanno determinato il ritardo; in caso contrario il compratore avrà facoltà di richiedere la risoluzione del contratto e la rifusione di eventuali danni.

Nella contrattazione nel luogo di produzione in provincia, il venditore, trascorso il termine del ritiro senza che questo sia avvenuto, può provvedere alla misurazione e con ciò si ritiene a tutti gli effetti avvenuta la consegna; quindi può richiedere l'importo e stabilire la nuova data del ritiro.

336. Trasporto.

Per le contrattazioni tra commercianti su piazza, il trasporto si effettua, normalmente, con automezzo: le relative spese e i cali di peso sono a carico del venditore se la merce è contrattata "franco arrivo", del compratore se la merce è contrattata "franco partenza".

Per le contrattazioni alla produzione in provincia, le spese di trasporto si ritengono a carico del compratore.

337. Pagamento.

Il pagamento deve essere fatto, salvo diverse convenzioni, a pronti contanti al momento della consegna e dopo gli accertamenti d'uso.

338. Obblighi di garanzia del venditore.

Nel caso di consegna a termine, e cioè a epoca convenuta, di merce trattata alla produzione in provincia, il venditore è tenuto alla conservazione a garanzia della qualità del vino: egli deve fare eseguire, a tempo debito e a proprie spese, i travasi del vino, previo avvertimento dato al compratore, onde questi possa, se voglia, assistervi o dare per questa operazione le istruzioni del caso (ma se queste fossero sostanzialmente diverse da quelle usate dal produttore, lo stesso può rifiutarsi di eseguirle).

Il venditore è tenuto, altresì, a consegnare, salvo caso di forza maggiore, tutta la quantità del vino contrattato: se però il vino venne misurato, l'operazione di vendita è considerata perfetta e ogni sinistro o guasto è a danno del compratore.

339. Difetti e adulterazioni della merce.

Sono considerati difetti della merce, ad esempio, l'acidità volatile, la muffa, il legno, il girato, il filato, l'odore di olio rancido.

340. Reclami.

La merce avariata o difettata deve essere contestata a mezzo raccomandata entro 48 ore dal ricevimento.

Entro 3 giorni, sempre dal ricevimento, il campione di vino contestato deve essere presentato al Laboratorio di analisi autorizzato.

Ricevuto il certificato di analisi l'acquirente deve comunicarlo al venditore, formulando le sue pretese entro il termine di 48 ore.

341. Azione redibitoria per vizi occulti.

Valgono gli stessi termini indicati all'art. 340.

342. Risoluzione del contratto.

Avviene per non conformità della merce al pattuito secondo le modalità previste all'art. 343.

La risoluzione avviene anche di diritto, nel caso di consegna convenuta a termine, qualora la merce abbia subito delle alterazioni durante la conservazione presso il venditore il quale è tenuto a restituire la caparra.

343. Perizia. Arbitrato.

Tutte le controversie che dovessero insorgere sullo stato di conservazione del vino trattato alla produzione in provincia saranno deferite alla decisione di un arbitro, iscritto nel Ruolo dei Periti e degli

Esperti formato dalla Camera di Commercio, da nominarsi in conformità al Regolamento della Camera Arbitrale Nazionale e Internazionale di Bergamo.

L'arbitro unico stabilirà il bonifico da concedere al compratore o l'esistenza dei presupposti per la risoluzione del contratto e deciderà in via rituale e secondo diritto, comunque nel rispetto delle norme inderogabili di cui agli artt. 806 e seguenti del Codice di Procedura Civile.

344. Usi tecnici relativi alle singole merci.

Salvo pattuizioni in contrario, è di norma riconosciuto, agli effetti della determinazione del grado alcolico, il computo dello zucchero ancora indecomposto: il calcolo della conversione dello zucchero in alcool si fa moltiplicando lo zucchero desunto col metodo Fehling per 0,60.

345. Mediazione.

Il ricorso all'attività di un intermediario avviene di norma sia per le contrattazioni di vino tra i commercianti sulla piazza, sia per quelle alla produzione in provincia.

Per le partite sfuse, il compenso che si usa corrispondere è del 2% da parte del venditore.